

MENÜ 1:  
3 GANG WEIHNACHTSMENÜ

1

ANTIPASTI TO SHARE

SUPERDEGUSTAZIONE & GRANDE VARIAZIONE DI MARE  
VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN  
CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND  
VITELLO TONNATO  
CAPONATA  
FRITTERTER OKTOPUS, TOMATE, OLIVE, KAPERN, POREE  
SARDINEN, ZWIEBEL SÜSS-SAUER, PINIENKERNE, ROSINEN  
GEBEIZTER LACHS, TABASCO-MAYONNAISE, GRÜNE PAPRIKA  
FLAMBIERTE SEPPIA, KÜRBIS, CHILI

2

ROSAMARINA AL CAVOLFIORE

ORZO-PASTA, BLUMENKOHL, ROSMARIN, ESTRAGON,  
ROTE BEETE

ODER

RISOTTO ALLA MILANESE

SAFRANRISOTTO MIT GESCHMORTEN K  
ALBSBÄCKCHEN-RAGOUT

3

DESSERT TO SHARE

TIRAMISU,  
PANNA COTTA -VANILLE-SALZKARAMELL

58 €

## WEIHNACHTSFEIERN IM IL CALICE

Liebe Gäste,

wir haben für Sie genussvolle Menüs kreiert,  
passend zum Familientreffen, zu Weihnachtsfeiern  
und vorweihnachtlichen Firmenevents im IL Calice.

Die Menüs gelten tischweise ab dem 17.11.2022 bis  
zum 23.12.2022 und bedürfen einer Vorbestellung.

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche oder  
Änderungen ein.

Reservierungen nehmen wir telefonisch unter  
030/324 23 08 oder per Email unter  
restaurant@ilcalice.de entgegen.

Ganz besonders möchten wir Ihnen unsere  
geführten Weindegustationen als Event empfehlen:  
teilen Sie mit Ihren Freunden auf sympathischem  
Weg unsere Liebe zum Wein!

MENÜ 3:  
4 GANG WEIHNACHTSMENÜ

1

AMUSE BOUCHE  
LARDO E PARMIGIANO

36 MONATE GEREIFTER PARMIGIANO & LARDO DI COLONNAT

2

TARTARA DI FASSONA  
TATAR VOM PIEMONTESISCHN FASSONA-RIND,  
HASELNUSSBRIOCHE, EICREME, TOPINAMBUR

3

LINGUINE CON GAMBERI DI MAZARA  
LINGUINE, CIME DI RAPA CREME, CHILLI, BISQUE, MEERRETTICH,  
ROHE MAZARA-GARNELE

4

RIBEYE DI RUBIA GALLEGA DRY AGE  
GEGRILLTES RIBEYE-STEAK, PIMENTOS PIQUILLO,  
GESCHMORTE SCHALOTTEN

*ODER*

RANA PESCATRICE

SEETEUFEL, ENDIVIE, SUD, FORELLEN KAVIAR, LIEBSTÖCKEL

5

DESSERT TO SHARE

TIRAMISÚ IL CALICE

SABLE AU CHOCOLAT-HASELNUSS-KAFFEE-SALZKARAMELL,  
FRÜCHTESORBET

**92 €**

MENÜ 2:  
4 GANG WEIHNACHTSMENÜ

1

LARDO E PARMIGIANO

36 MONATE GEREIFTER PARMIGIANO & LARDO DI COLONNATA

2

SEPPIA FIAMBATA

FLAMBIERTE SEPIA, KÜRBIS, CHILLI, KÜRBISKERNE

3

PLIN CON ANATRA "CARBONARA STYLE"

PLIN RAVIOLI, ENTENRAGOUT, EI CREME, GUANCIALE, PECORINO

4

FILETTO DI MANZO

GEGRILLTES RINDERFILET VON RUBIA GALLEGA,  
WALDPILZEN, KARTOFFELCREME

*ODER*

ROMBO

STEINBUTT, CIME DI RAPA, COTECHINO, CRUSCO PAPRIKA

5

DESSERT TO SHARE

TIRAMISÚ IL CALICE

SABLE AU CHOCOLAT-HASELNUSS-KAFFEE-SALZKARAMELL,  
FRÜCHTESORBET

**79 €**